KÄYTTÖOHJE

NORDICA KOTILEIPURI

**Leipoo ja paistaa kaikenlaista leipää:
ruokaleipää, ranskanleipää, kahvileipää... ja toteuttaa myös erikoisreseptisi.
Yksinkertaisesti, vaivattomasti – valmiiksi määräaikana suoraan pöytään!**



Malli **FAB-200**

SISÄLLYS

Made by

FUNAI

nordica

RAKENNE JA OSAT

Lasinen kansi.
Voit koko ajan seurata leipomisen edistymistä.

Taikinan alustaja.

Kädensija.

Leivinkulho.
Erikoispinnan ansiosta kone pystyy sekoittamaan, alustamaan, nostattamaan, paistamaan ja jäähdyttämään niin, ettei leipomusta koko aikana tarvitse siirtää astiasta toiseen.

Taikinakoukku.
Yhdessä taikinan alustajan kanssa se sekoittaa ainesosat kunnolla ennen nostatusta ja paistoa.

Ilma-aukko.
Tuulettaa sekä päästää lämmön ulos jäähdytyksen aikana.

Termostaatti 1.
Valvoo ja ohjaa paistolämpötilan.

Jäähdytysilman puhallin.
Hyvän leipomatuloksen saavuttamiseksi leipä on jäähdytettävä niin nopeasti kuin mahdollista, heti kun se on valmis. Kone imee ilman pohjan kautta ja levittää sen leivälle viime vaiheessa.

Termostaatti 2.
Valvoo ja ohjaa lämpötilan alustuksen ja nostatuksen aikana.

Käyttöakseli.
Pyörittää taikinan alustajaa. Ympärillä kumitiiviste.

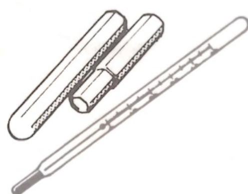
Lämpövastus.
Lämmittää taikinan sopivaan nostatuslämpötilaan sekä kuumentaa sen oikeaan lämpötilaan paistettaessa.

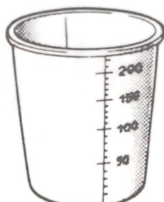
Ohjauspaneeli.
Koneen kaikkia toimintoja valvoo mikroprosessori. Näytössä näkyy kellonaika.

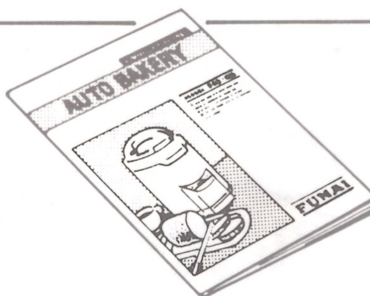
Kumitiiviste.

Paiston säädin.
Sen avulla voit hienosäätää lämpöä sen mukaan, haluatko koneen paistavan leivän tummemmaksi vai vaaleammaksi.

Vaaleampaa Tummempaa


Lämpömittari


Mittalasi

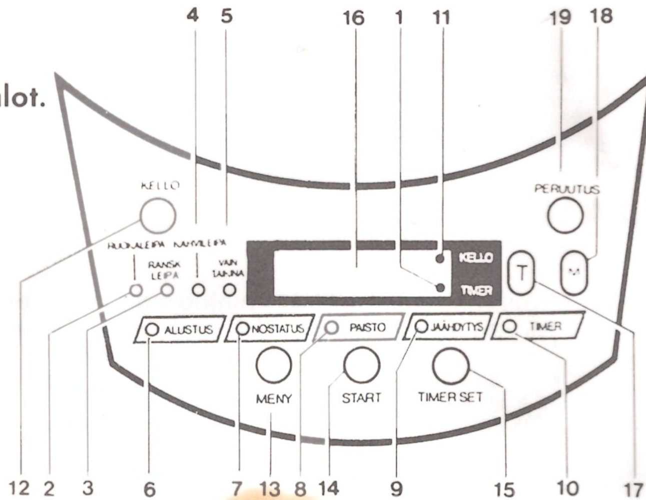


Käyttöohje

OHJAUSPANEELI

Ilmaisimet ja merkkivalot.

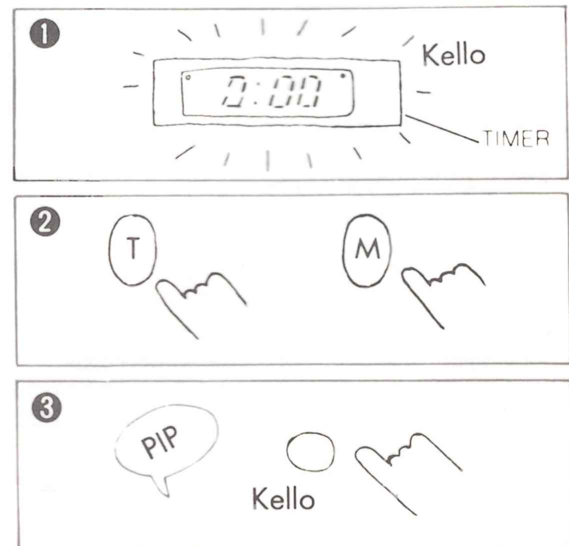
1. Ohjelmointi
2. Ruokaleipä
3. Ranskanleipä
4. Kahvileipä
5. Vain taikina
6. Alustus
7. Nostatus
8. Paisto
9. Jäähdytys
10. Timer (ajastin)
11. Kellon näytössä oikea aika



12. Kellon säätökosketin
13. Leipälaadun valinta (MENY)
14. Käynnistys (START)
15. Ajastus (TIMER SET)
16. Näyttö (kellonaika; ajastus)
17. Tunnit
18. Minuutit
19. Peruutus

Koneen kaikkia toimintoja ohjataan paneelista hipaisukoskettimilla.
Kun käskysi on mennyt perille, vahvistaa tietokone sen vastaanottamisen piippauksella sekä (tapauksissa, joita varten koneessa on myös merkkivalo) siten, että vastaava merkkivalo syttyy.
Jos satut erehtymään koskettimen käytössä, kuuluu pitkä piippaus.

KELLON ASETTAMINEN OIKEAAN AIKAAN.



1. Työnnä pistoke pistorasiaan.
   Näyttö vilkuttaa nyt 0.00.

2. Tuntikoskettimen (17) ja minuuttikoskettimen (18) avulla asetat kelloon oikean ajan. Kello "selaa" numeroita eteenpäin koko ajan kun painat kosketinta. (Kello on 24 tunnin asteikolla. Niinpä, kun asetat esim. klo 9 illalla, muista, että näyttöön tulee 21.00).

3. Paina kello-kosketinta (12). Numerot lakkaavat vilkkumasta ja oikea aika on asetettu.

Huomautus

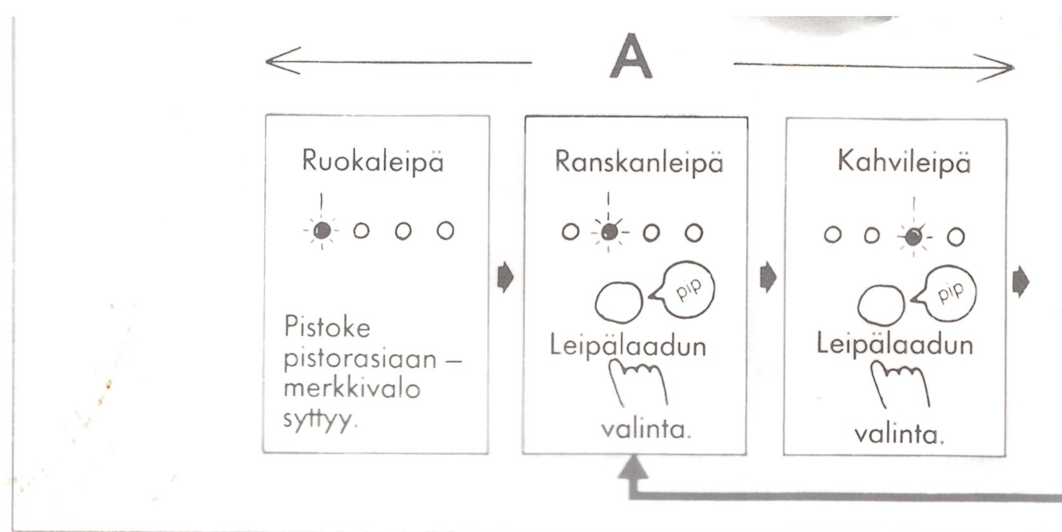
Jos haluat muuttaa kellonaikaa, paina kellon säätökosketinta (12), jolloin numerot alkavat vilkkua. Jatka kuten yllä kohdassa 2 on neuvottu.

Jotta taikinan ainekset eivät pääse pilaantumaan, ei ohjelmointia voi koskaan tehdä pitemmäksi ajaksi kuin 12 tuntia.

Ja koska koko leipomis- ja paistoaika ei voi olla lyhyempi kuin 4 tuntia 40 minuuttia, ei ole mahdollista ohjelmoida konetta etukäteen tätä lyhyemmäksi ajaksi.

Varoitus

Älä ohjelmoi konetta heti edellisen leipomisen jälkeen tai kun lämpötila koneessa ylittää 50 astetta, muuten mikroprosessori voi ohjelmoitua virheellisesti.



MUISTA VALITA OIKEA LEIPÄLAATU

Joka kerta, kun painat leipälaadun valitsinkosketinta (13), vaihtuu merkkivalo eri kohtaan: ruokaleipä, ranskanleipä tai kahvileipä. Muista tarkistaa, että oikea valo palaa, ennenkuin käynnistät koneen.

Normaalisti annat koneen hoitaa kaiken: sekoittamisen, alustuksen, nostatuksen, paistamisen ja jäähdytyksen.

Mutta jos haluat itse huolehtia paistamisesta (esim. siksi, että haluat leivälle toisen muodon) painat valitsinkosketinta niin kauan, kunnes sekä haluamasi leipälaadun että "Vain taikina" merkkivalot palavat. Tällöin kone tekee kaiken esityön, mutta pysähtyy automaattisesti ennen paistamisvaiheen alkamista. Nyt voit ottaa taikinan koneesta ja paistaa sen pellillä tavallisessa uunissa.

LEIVINKULHON PANEMINEN PAIKOILLEEN

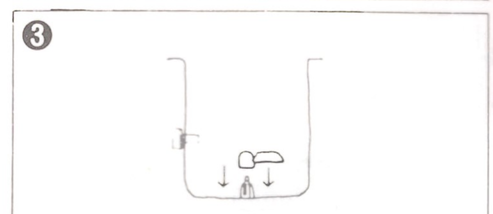
1. Katso, että taikinakoukku kulhon sivussa on kunnolla kiinni. Siinä on ns. pistinkiinnitys. Se kiinnittyy kiertämällä sitä n. 1/4 kierrosta oikealle ja irrottuu vastaavasti kiertämällä sitä vasemmalle.



2. Kulho asetetaan käyttöakselin ja kumitiivisteen päälle. Kulhon yläreunassa on nuoli. Ota kulhosta kiinni siten, että nuoli on suunnilleen sinun puolellasi. Kierrä nyt kulhoa muutamia senttejä vasemmalle, jolloin se kiinnittyy paikoilleen.

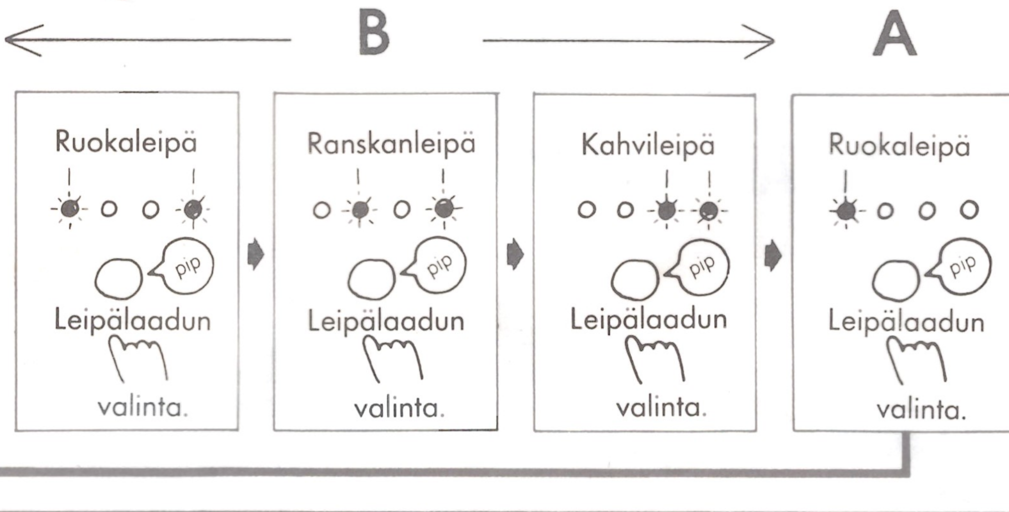


3. Tämän jälkeen panet pohjassa näkyvän akselin päähän taikinan alustajan. Alustajaa ei kierretä kiinni; se asettuu paikoilleen muotonsa ansiosta painamalla.



Kun olet leiponut, irrotat osat päinvastaisessa järjestyksessä.

HUOM! Ota huomioon, että osissa on erikoisen sileä päällyste, jotta taikina enempää kuin valmis leipäkään ei tartu pintoihin.
ÄLÄ SEN VUOKSI KOSKAAN KÄYTÄ KOVIA, VARSINKAAN METALLISIA VÄLINEITÄ, JOTKA VOISIVAT NAARMUTTAA TAI MUUTEN VAHINGOITTAA PINTOJA.



A. Anna Kotileipurin tehdä koko työ...

1. Tarkista, että leivinkulho, taikinan alustaja ja taikinakoukku ovat kunnollisesti paikoillaan.

2. Esivalmistele ainekset, jotka itse haluat leipään. (Valmiina annoksina saatavien ainesten lisäksi voit luonnollisesti koota ainekset omien reseptiesi mukaan ja tehdä omia "erikoisleipiäsi").

3. Pane kulhoon kuivahiiva. Se sekoittuu taikinaan parhaiten, jos laitat sen kulhoon niin, että se joutuu pohjalla reunoille.

4. Tämän jälkeen kaada kulhoon jauhot (tai tyhjennä annospakkaus). Jatka nyt lisäämällä ne "maunparantajat", joita pidät tarpeellisina kulloisessakin taikinassa. (Suola, sokeri, munat, mausteet. Jos teet rusinapullaa, lisäät rusinat vasta taikinaan vähän ennen paistovaiheen alkamista. Kone ilmoittaa siitä piippaamalla 10 kertaa.)

5. Lisää haalea vesi mittalasia käyttäen. Veden lämpötilan tulee olla 25–35 asteen välillä, jotta nostatus onnistuisi. Jos vesi on liian kuumaa, hiiva kuolee, eikä taikina nouse!

6. Paina haluamasi leipälaadun valitsinkosketinta. Tarkista, ettet ole ohjelmoinut "Vain taikina" -ohjelmaa, koska siinä tapauksessa kone lopettaa saatuaan taikinan valmiiksi.

7. Paina käynnistyskosketinta (START) ja kone aloittaa leipomisen. Leipä on valmista 4 tuntia 40 min. käynnistymisestä. Jos haluat tietää täsmällisen valmistumisajan, paina käynnistyskosketinta vielä kerran, ja aika jolloin leipä on valmista, tulee näyttöön joksikin aikaa.

B. ...tai päätä se paistamalla itse!

Tällöin toimit aivan kuten edellä on neuvottu kohtaan 6 saakka. Mutta tämän jälkeen sinun on painettava leipälaatu-kosketinta niin monta kertaa, että myös punainen merkkivalo "Vain taikina" palaa.

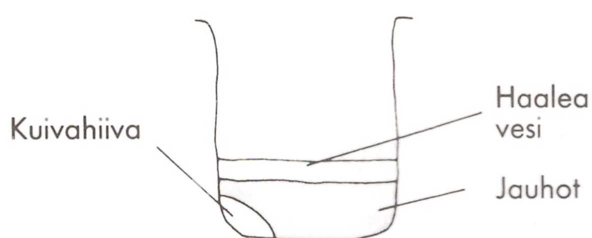
Kun nyt painat käynnistyskosketinta, kone tekee taikinan valmiiksi, mutta pysähtyy ennen paistamisvaihetta. Voit ottaa taikinan koneesta ja muovailla sen haluamaasi muotoon sekä paistaa sitten tavallisessa uunissa. Uunin lämpötila ja paistamisaika riippuvat siitä, millaista leipää olet tekemässä.

Vihje
Jos leipä nousee lasiseen kanteen asti, vähennä seuraavalla kerralla vettä 5–10 ml.

LEIVÄN SYNTY

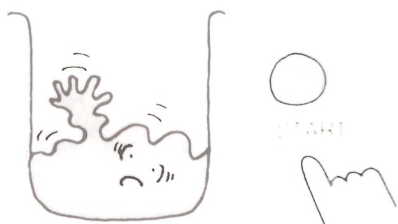
SEKOITUS/ALUSTUS

1. Aloita aina kuivahiivalla. Sen jälkeen jauhot sekä muut ainekset ja lopuksi haaleaa vettä (25–35-asteista).



Jos käyttämäsi vesi on hyvin kovaa, saattaa olla vaikeaa saada taikina nousemaan kunnolla.

2. Paina START-kosketinta. Kone aloittaa sekoittamisen ja alustuksen.



3. Alustus loppuu jonkin ajan kuluttua ja taikina alkaa nousta.



JOITAKIN MINUUTTEJA ENNENKUIN ALUSTUS ON PÄÄTTYNYT, KUULUU 10 LYHYTTÄ PIIPPAUSTA. SILLOIN ON AIKA TÄYDENTÄÄ TAIKINAA MAHDOLLISILLA OMILLA ERIKOISLISÄKKEILLÄ, ESIM. RUSINOILLA.

4. Mahdollisten rusinoiden jälkeen seuraa vielä lyhyt alustus, minkä jälkeen nostatus alkaa.



NOSTATUS

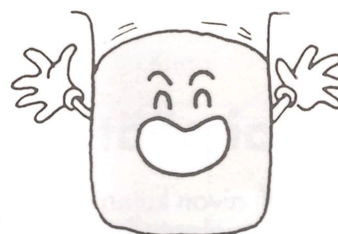
5. Nostatus jatkuu.



6. Seuraa taikinan lyhyt loppualustus ja sitten...

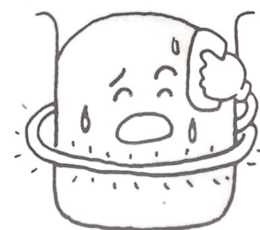


7. Taikinan viimeinen nostatus.

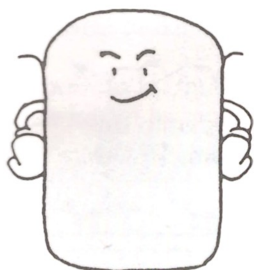


PAISTO

8. Paistamisvaihe alkaa. Näet, miten lämpövastus hehkuu leivinkulhon ympärillä.



9. Lyhyt "piip" ilmoittaa, että leipä on valmista.



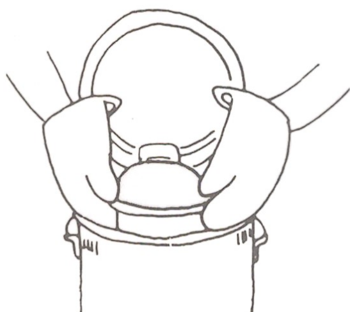
JÄÄHDYTYS

10. Kun paisto on selvä, kuulet, kuinka jäähdytyspuhallin käynnistyy.

Kaikessa leipomisessa on tärkeää, että lämpötila saadaan normaaliksi niin pian kuin mahdollista. Muuten vesihöyry pehmittää leivän kuoren. Myös mausteet ja maku huononevat, mitä pitempään leipä pysyy kuumana.



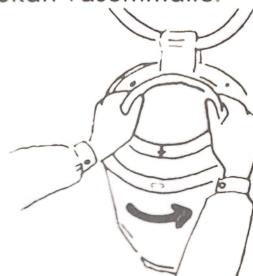
11. Noin 20 minuutin kuluttua leipä on sopivan lämmintä syötäväksi ja kone ilmoittaa tästä lyhyellä piippauksella.



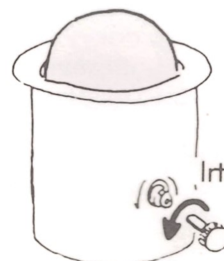
Huomaa, että leivinkulho voi olla vielä liian kuuma paljaille käsille. Tarkista, ennenkuin tartut kulhoon tai käytä patalappuja.

JA NYT VALMIS LEIPÄ ESIIN!

12. Avaa kansi. Irrota leivinkulho kiertämällä sitä hiukan vasemmalle.



13. Irrota taikinakoukku kulhosta kiertämällä sitä hiukan vasemmalle.



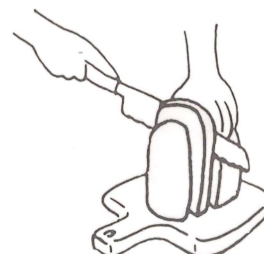
14. Käännä kulho alassuin ja anna leivän liukua ulos kulhosta.



15. Irrota leivän pohjassa kiinni oleva taikinan alustaja. Jos tarvitset siihen jotain välinettä, käytä puista tai muovista.



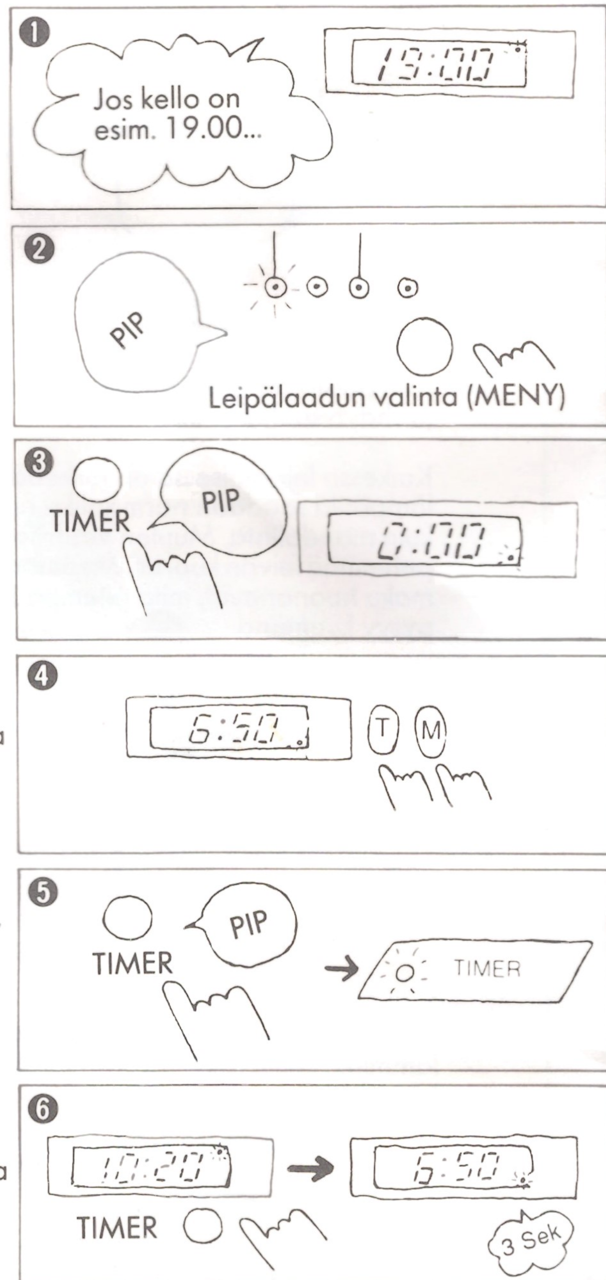
16. Leikkaa leipä viipaleiksi ja tarjoile!



ESIVALMISTELU ILLALLA – VASTALEIVOTTUA LEIPÄÄ AAMULLA!

Muista, että jotkut ainekset (esim. munat ja maito) voivat olla arkoja seisotettaviksi huoneenlämmössä yli yön.

1. Tarkista, että kello näyttää oikeaa aikaa.
2. Valitse/ohjelmoi paneelista, minkä laatuista leipää aiot leipoa. (Varo ohjelmoimasta niin, että "Vain taikina" merkkivalo palaa).
3. Paina ajastuskosketinta. Vastaava merkkivalo syttyy ja näytössä näkyy 0.00. (Jatkossa näkyy sen sijaan viimeisin koneeseen ohjelmoitu aika. Kätevää, jos haluat vastaleivottua leipää esim. klo 07.00 joka aamu – silloin sinun ei tarvitse muuttaa jo kerran tehtyä ohjelmointia.)
4. Valitse se ajankohta, jolloin haluat leivän olevan valmiin tuntikoskettimella (17) ja minuuttikoskettimella (18). Ohjelmointi voi tapahtua vain täysille kymmenille minuuteille.
5. Lopuksi painat ajastimen kosketinta (15). Lyhyt "piip" vahvistaa, että kone on ottanut käskyn vastaan. Samalla syttyy ajastuksen merkkivalo (10). Näyttö muuttuu. Näkyviin tulee todellinen kellonaika.
6. Jos haluat tarkistaa, mikä ajankohta koneeseen on ohjelmoitu, painat kosketinta uudelleen. Ajastettu aika tulee silloin näkyviin muutamaksi sekunniksi.

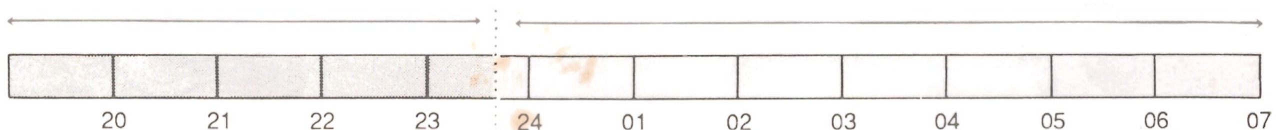


Jos olet sattunut ohjelmoimaan väärin tai haluat muuttaa ohjelmoitua aikaa, painat peruutuskosketinta (19) ja aloitat tämän ohjeen kohdasta 2. uudelleen.

Jos kello on esim. 19.00...

Voi leipä olla valmista aikaisintaan klo 23.40...

Tai vastapaistettuna viimeistään klo 06.50 seuraavana aamuna.



Voit siis ohjelmoida, että leipä on valmista aikaisintaan 4 tunnin 40 minuutin ja viimeistään 12 tunnin kuluttua ohjelmoimisesta.

VINKKEJÄ, NEUVOJA JA TURVALLISUUS.

Yleistä

Älä koske lasiseen kanteen paiston aikana ja katso, etteivät lapset tule liian lähelle konetta, koska lämpötila nousee hetkittäin korkeaksi.

Varo, ettei jauhoja tai muita aineksia pääse leivinkulhon ympärillä olevaan lämpövastukseen. Muuten tulee käryä tai palaneen hajua paiston aikana.

Kotileipuri on tarkoitettu vain leivän valmistukseen. Älä siis pane siihen mitään muuta kuin mitä leipomiseen kuuluu.

Kotileipuri on vankkatekoinen ja vakaa, mutta ei tietenkään tehty kestämään turhan kovakouraista käsittelyä, eikä liioin putoamista lattialle!

MITÄ TEET, JOS TULEE SÄHKÖKATKOS?

Jos katkos kestää vähemmän kuin 10 minuuttia (jos siirrät konetta tai vahingossa irrotat pistokkeen) leipominen jatkuu siitä, mihin se jäi ennen katkosta. Ohjelmointi säilyy koneen muistissa.

Jos katkos kestää kauemmin, on mahdollista, että nostatus epäonnistuu tai ainekset menevät pilalle ja leipomisprosessi loppuu automaattisesti. Tämä näkyy siten, että näytön numerot vilkkuvat jatkuvasti. Silloin ei auta muu, kuin ottaa taikina pois koneesta ja aloittaa alusta.

LEIVINKULHON, TAIKINAKOUKUN JA ALUSTAJAN PUHDISTUS.

Koska kulho, alustaja ja koukku ovat päällystetyt erityisen sileäpintaisiksi, jottei taikina eikä leipä tarttuisi niihin, on varottava vahingoittamasta niiden pintoja. Missään tapauksessa niitä ei saa pestä astianpesukoneessa.

Älä koskaan käytä puhdistuksessa kovia materiaaleja (veitsiä, metallisia lusikoita jne.)
Älä myöskään käytä hiovia puhdistusaineita tai sieniä, joissa on hiova pinta.

KONEEN MUU PUHDISTUS.

Irrota aina pistoke seinästä, ennenkuin alat puhdistaa konetta.

Ulkopuoliseen puhdistukseen käytetään kosteaa riepua. Tiskiainetta voi käyttää apuna, mutta ei paljon. Varo, ettei koneeseen pääse vettä!

Jos pohjalla on murusia/kuivia jäämiä, on useimmiten yksinkertaisinta käyttää apuna pölynimuria, samalla kun irrottelet niitä esim. puisella voiveitsellä. Näin varsinkin, kun kysymys on käyttöakselin ympärillä olevasta kumitiivisteestä.

Jos joudut irrottamaan tiivisteen, varmistu, että se tulee takaisin paikoilleen oikein. Muuten voi seurauksena olla taikinan nesteiden vuotaminen koneeseen seuraavalla leipomiskerralla.

On hyvä myös ajoittain tarkistaa, ettei koneen alapohjassa oleva ilman sisäänottoritilä tukkiudu pölystä. Sitä ei kuitenkaan saa irrottaa laitteesta.

Älä koskaan käytä vahvoja tai tuoksuvia kemiallisia puhdistusaineita! Näin mm. siksi, että niistä jää makua, joka tarttuu leipomuksiin.

Mikäli laite vahingoittuu, on se vietävä OY SUOMEN ELRAM AB:N valtuuttamaan huoltopisteeseen. (Tämä johtuu siitä, että laitteen avaamiseen tarvitaan erikoistyökaluja)

Tärkeää.

Älä koskaan ylitä resepteissä annettuja enimmäismääriä. Taikina voi nousta yli reunojen ja valua alas lämpövastukseen, jolloin alas valunut taikina voi syttyä palamaan.

KONE EI KÄYNNISTY.

Tarkista, onko pistoke seinässä ja saako kone virtaa. (Näkyy koneen näytöstä; numeroissa valo tai ne vilkkuvat.)

Näytössä näkyy OEO2: Koneen lämpötila on yli 50 astetta (esim. edellisen paiston jäljiltä.) Konetta ei voi tällöin käynnistää, koska hiiva tuhoutuisi. Odota koneen jäähtymistä ja yritä uudelleen!

Näytössä näkyy OEO1: Koneen oma tarkkailu on havainnut vian, joka vaatii koneen käyttämistä maahantuojan hyväksymässä huollossa. Ellet tiedä, missä huolto on, kysy ostopaikasta tai maahantuojalta.

VETTÄ VUOTAA LEIVINKULHOON.

1. Onko taikinakoukku kierretty kunnolla kiinni?
2. Onko leivinkulho kunnolla kierretty akselin päälle?
3. Onko kumitiiviste kunnollisesti paikoillaan pohjassa, akselin ympärillä?

TAIKINAN ALUSTAJA/SEKOITUS EI TOIMI.

Tarkista, että taikinakoukku ja taikinan alustaja on pantu paikoilleen oikein.

KONE KÄRYÄÄ TAI ANTAA PALANEEN HAJUA.

Ehdottomasti tavallisinta on, että jauhoja tai muita aineksia menee vahingossa lämpövastukselle, joka on leivinkulhon ympärillä. Jos käry on kova, pysäytä kone irrottamalla pistoke seinästä ja puhdista vastus.

Jos käryä tulee koneen muista osista, irrota pistoke heti ja vie kone huoltoon.

TAIKINA EI NOUSE KUNNOLLA.

Jos näyttö vilkuttaa HEO2, kone vaatii huoltoa.

Kaikkein tavallisin vika (kuten kaikessa leipomisessa) on, että ainesten (hiiva, jauhot, neste) määrien suhde ei ole oikea. Hyvän leivontatuloksen saavuttamiseksi on seoksen oltava tarkka.

Varsin tavallista on, että hiiva on liian vanhaa. Taikinan huono nouseminen voi johtua joskus myös siitä, että kone on liian lämpimässä paikassa, esim. aurinkoisen ikkunan lähellä, jolloin lämpö koneessa nousee yli 35 asteen.

LEIPÄ EI PAISTU.

Useimmiten syynä on, että on ohjelmoitu "Vain taikina". Tarkista, ettei tätä ilmaiseva merkkivalo (5) pala. Muuten kone lopettaa leipomisen saatuaan taikinan valmiiksi.

LEIPOMINEN EI KÄYNNISTY OHJELMOITUUN AIKAAN.

Tarkista, että olet asettanut ajastimen oikein.

Jos näyttö vilkkuu, on ollut sähkökatkos, jolloin kone automaattisesti on lopettanut, sillä ainekset ovat voineet mennä pilalle. (Tarkista, että kello on oikein asetettu.)

Tekniset tiedot

Mallitunnus: FAB- 200
Mikroprosessori/CPU: 8 b, 4 Kb
Sähkö: 220 V vaihtovirta, 50/60 Hz, 2,8 A
Tehontarve: lämpövastus 600 W, moottori 100 W, puhallin 30 W
Ulkomitat: 270 (L) + 305 (S) + 375 (K) mm
Paino: 8,4 kg
Leivän paino: n. 650–700 g (koneen vakiokulholla). Lisävarusteena saatavissa myös tilavampi taikinakulho.
Leivän koko: läpimitta n. 135 mm, korkeus n. 160 mm
Leivän valmistumisaika: n. 4 t. 40 min.

Tekniset tiedot saattavat muuttua ilman eri ilmoitusta.

ESIMERKKEJÄ ERI LEIPÄLAATUJEN PERUSRESEPTEISTÄ.

HIIVALEIPÄ
(Ohjelma: ruokaleipä)

Vaasan Kruunu vehnäjauhoja	6 dl
Vaasan ruisjauhoja	1 dl
Suolaa	1,5 tl
Rouhittua anista tai kuminaa	1—2 tl
Hiivaa	15 g (n. 1/3 pkt)
Vettä	3 dl

Mittaa kuivat aineet leivinkulhoon. Liuota hiiva kädenlämpöisen veden joukkoon ja lisää leivinkulhoon. Käynnistä ohjelma.

GRAHAMLEIPÄ
(Ohjelma: ruokaleipä)

Vaasan Kruunu vehnäjauhoja	5 dl
Vaasan grahamjauhoja	2 dl
Fariinisokeria	2 rkl
Suolaa	1,5 tl
Öljyä tai voisulaa	2 rkl
Hiivaa	15 g (n. 1/3 pkt)
Vettä	3 dl

Mittaa kuivat aineet leivinkulhoon. Lisää öljy tai voisula. Liuota hiiva kädenlämpöisen veden joukkoon ja lisää leivinkulhoon. Käynnistä ohjelma.

PIIMÄLIMPPU
(Ohjelma: ruokaleipä)

Vaasan Kruunu vehnäjauhoja	3 dl
Vaasan hiivaleipävehnäjauhoja	3,5 dl
Suolaa	1,5 tl
Anista	1 tl
Fenkolia	1 tl
Pomeranssinkuorta	1 tl
Öljyä	2 rkl
Siirappia	0,5 dl
Hiivaa	15 g (n. 1/3 pkt)
Piimää	3 dl

Mittaa kuivat aineet leivinkulhoon. Lisää siirappi ja öljy. Liuota hiiva kädenlämpöisen piimän joukkoon ja lisää leivinkulhoon. Käynnistä ohjelma.

OHRALEIPÄ
(Ohjelma: ruokaleipä)

Vaasan Kruunu vehnäjauhoja	6 dl
Vaasan ohrajauhoja	1 dl
Suolaa	1,5 tl
Sokeria	1 rkl
Öljyä	2 rkl
Hiivaa	15 g (n. 1/3 pkt)
Vettä	3 dl

Mittaa kuivat aineet leivinkulhoon, Liuota hiiva kädenlämpöisen veden joukkoon ja lisää leivinkulhoon. Käynnistä ohjelma.

RANSKANLEIPÄ
(Ohjelma: ranskanleipä)

Vaasan Kruunu vehnäjauhoja	6 dl
Sokeria	1 rkl
Suolaa	1,5 tl
Voisulaa tai öljyä	2 rkl
Hiivaa	15 g (n. 1/3 pkt)
Vettä	2,5 dl

Mittaa kuivat aineet leivinkulhoon. Lisää voisula tai öljy. Liuota hiiva kädenlämpöisen veden joukkoon ja lisää leivinkulhoon. Käynnistä ohjelma.

ROUHELEIPÄ
(Ohjelma: ranskanleipä)

Vaasan sämpyläjauhoja	7 dl
Maitojauhetta	2 rkl
Sokeria	1 rkl
Suolaa	1,5 tl
(Rouhittua anista tai kuminaa	1—2 tl)
Öljyä tai voisulaa	2 rkl
Hiivaa	15 g (n. 1/3 pkt)
Vettä	3 dl

Mittaa kuivat aineet leivinkulhoon. Lisää öljy tai voisula. Liuota hiiva kädenlämpöisen veden joukkoon lisää leivinkulhoon. Käynnistä ohjelma.

KARDEMUMMAPULLA
(Ohjelma: kahvileipä)

Anni-Helena vehnäjauhoja	6 dl
Sokeria	0,5 dl + 0,5 dl
Suolaa	1 tl
Kardemummaa	2 tl
Pehmeää tai sulatettua voita	50 g
Hiivaa	25 g
Maitoa	2,5 dl
(tai 2,5 dl vettä + 0,5 dl maitojauhetta)	

Aseta paistonsäädin miedommalle kuin leipiä leivottaessa, esim. keskiasennosta puoleen väliin vaaleampaan suuntaan. Mittaa vehnäjauhot, 0,5 dl sokeria ja mausteet leivinkulhoon. Lisää voi. Liuota hiiva kädenlämpöisen nesteen joukkoon ja lisää leivinkulhoon. Käynnistä ohjelma. Kun kuulet toisen alustuksen loppuvaiheessa äänimerkin (10 piippausta), lisää leivinkulhoon 0,5 dl sokeria.

KÄYTÄNTÖ ON OSOITTANUT, ETTÄ...

Tavallinenkin hiiva toimii koneessa

Sen vuoksi esimerkkiresepteissä esiintyy vain tavallinen tuore hiiva, vaikka käyttöohjeen edellisillä sivuilla (esim. ss. 5 ja 6) puhutaan yksinomaan kuivahiivasta.

Tavallista hiivaa käytettäessä voit unohtaa lämpömittarin ja käyttää taikinan nesteiden lämpötilan määrittelyssä vanhoja, tuttuja sormituntumia. Vesi voi siten olla "kädenlämpöistä" tai "kylmää" tms. Kunhan katsot, mitä reseptissä sanotaan ja toimit sen mukaan.

Jos käytät kuivahiivaa

menettele kuten käyttöohjeessa on neuvottu. Esimerkkiresepteihin sopiva määrä kuivahiivaa on 2 tl. Kuivahiivaa käyttäessäsi on turvallisinta käyttää myös koneen mukana tullutta lämpömittaria ja varmistua sen avulla, että taikinan nesteiden lämpötila pysyy oikeissa rajoissa eli 25—35 asteen välillä.

Yöleivonta/ajastettu leivonta tuoretta hiivaa käyttäen

onnistuu ehkä parhaiten, jos mittaat leivinkulhon pohjalle ensin puolet jauhoista, lisäät sen jälkeen kylmän veden, öljyn tai voisulan sekä sokerin, suolan ja muut mahdolliset mausteet. Sitten lisäät loput jauhot ja murennat viimeiseksi pinnalle hiivan.

MAAHANTUOJA:
Oy Suomen Elram Ab
Wavulinintie 3, 00210 Helsinki
Puh. (90) 682 1211
Telex 125640 elram sf

BRUKSANVISNING

NORDICA BAKMASKIN BAKMÄSTAREN

Bakar allt från gott matbröd till egna specialiteter!
Enkelt och bekvämt - direkt vid bordet!



MODELL **FAB-200**

INNEHÅLL:

Made by

FUNAI

nordica

BESKRIVNING

Glaslock.
Så att Du hela tiden kan följa bakprocessen.

Handtag

Degknådare.

Bakskålen.
Med specialyta som gör att maskinen kan blanda, knåda, jäsa, grädda och svalna brödet utan att behöva skifta mellan olika kärl.

Degkrok.
Ser, tillsammans med degknådaren, till att ingredienserna blandas ordentligt före jäsningen.

Termostat 1.
Kontrollerar och styr temperaturen vid gräddningen.

Termostat 2.
Kontrollerar och styr temperaturen vid knådning/jäsning.

Drivaxel
Som gör att degknådaren roterar. Omges av en gummipackning.

Kontrollpanel
Alla funktioner övervakas av en mikroprocessor. Displayen visar normalt klockan.

Luftutsläpp.
Ventilerar samt släpper ut värmen under avsvalningen.

Kylluftinblåsning
För bra bakresultat bör bröd svalna så fort som möjligt när det är klart. Luften sugs in i botten och sprids över brödet i sista momentet.

Gummipackning

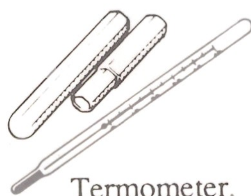
Element.
Värmer degen till bästa jästemperatur samt hettar upp brödet vid gräddning.

Temperaturreglering
Du kan finställa temperaturen om Du önskar brödytan mörkare eller ljusare.

Ljusare bröd

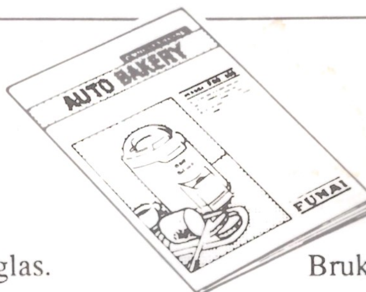
Mörkare bröd

Tillbehör


Termometer.

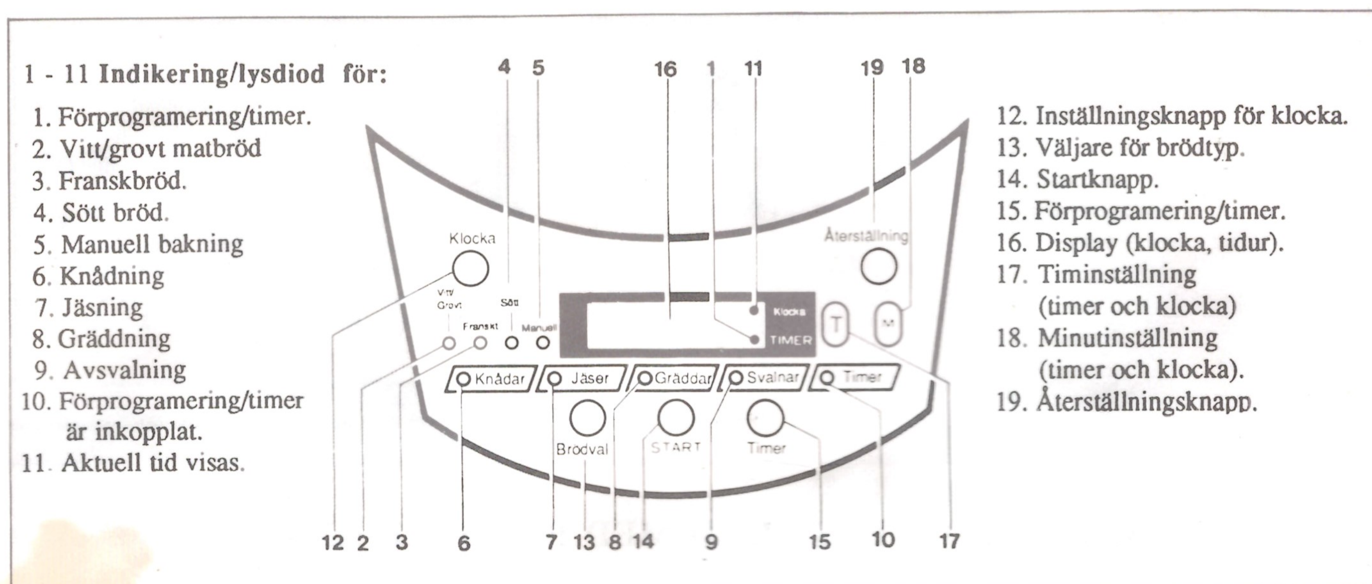


Mätglas.



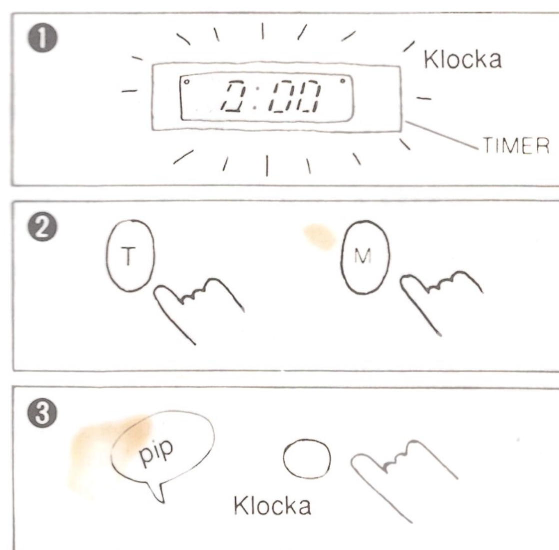
Bruksanvisning.

KONTROLLPANELEN



Alla funktioner styrs från panelen med "touch-tangenterna".
När Dina kommandon registrerats bekräftar datorn med ett "pip" samt, i förekommande fall, motsvarande kontrollampa tänds.
Om Du skulle trycka fel så hörs ett *långt* "pip".

STÄLLA KLOCKAN:



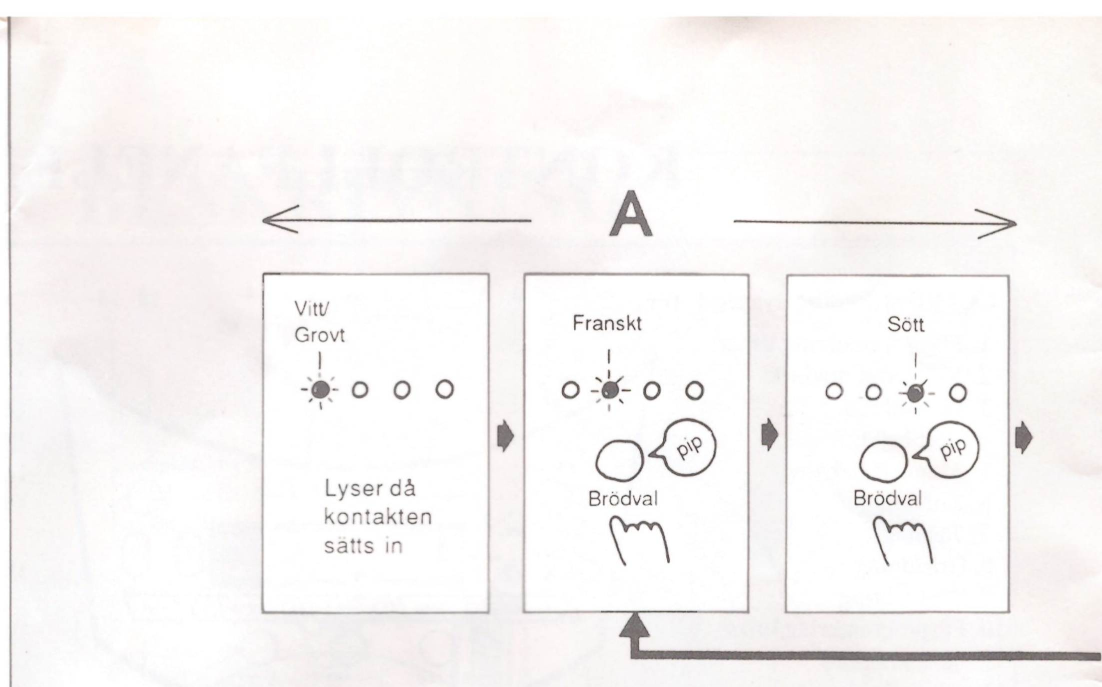
1. Sätt i väggkontakten.
   På displayen blinkar nu 0:00

2. Med hjälp av knapparna för timme (17) och minuter (18) ställer Du in rätt tid. Håll knappen intryckt hela tiden så "bläddrar" siffrorna. (Klockan är ett 24-timmarsur. Tänk därför på att programera 21.00 klockan nio på kvällen!).

3. Tryck på klock-knappen (12).
   Siffrorna slutar blinka och rätt tid är inställd.

ANMÄRKNING:
Om Du vill ändra klockan så trycker Du igen på inställningsknappen för klockan varvid siffrorna börjar blinka. Fortsätt sedan enligt punkt 2 ovan.

För att förhindra att bakingredienserna blir förstörda så kan Du aldrig förprogramera timern längre tid än 12 timmar.
Eftersom baktiden inte kan vara kortare än 4 timmar 40 minuter kan Du heller inte förprogramera kortare tid än denna.

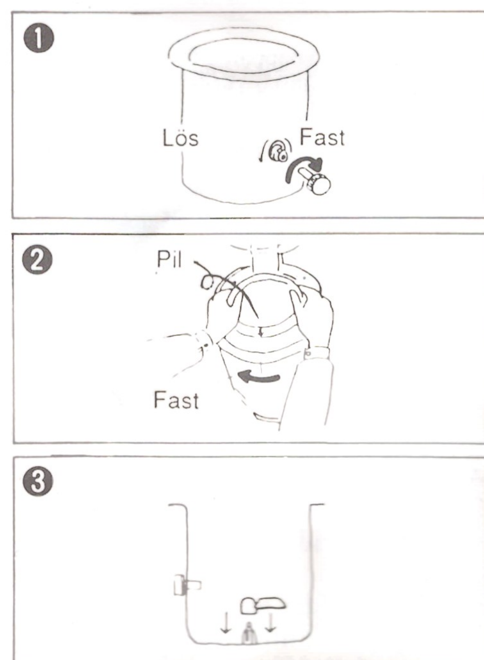


VÄLJA OLIKA SORTERS BRÖD MED BRÖDVAL-KNAPPEN

Varje gång Du trycker in väljarknappen för bröd-val så skiftar indikeringen mellan olika sorters bröd. Vitt/grovt- franskt- eller sött/kaffebröd. Kontrollera att rätt indikering lyser innan Du trycker på startknappen.

Normalt låter Du bakmaskinen helt själv, sköta blandning, knådning, jäsning, gräddning och avsvalning. Önskar Du däremot *grädda* brödet själv (t.ex för att få en annan form på brödet) så trycker Du på väljarknappen tills dess att *både* indikeringen för rätt brödsort *och* "manuell" lyser.
Maskinen gör då allt förarbete men stannar automatiskt innan gräddningen skall börja. Du tar då ut degen, lägger över den på en bakplåt och gräddar i Din vanliga ugn.

MONTERING AV BAKSKÅLEN.



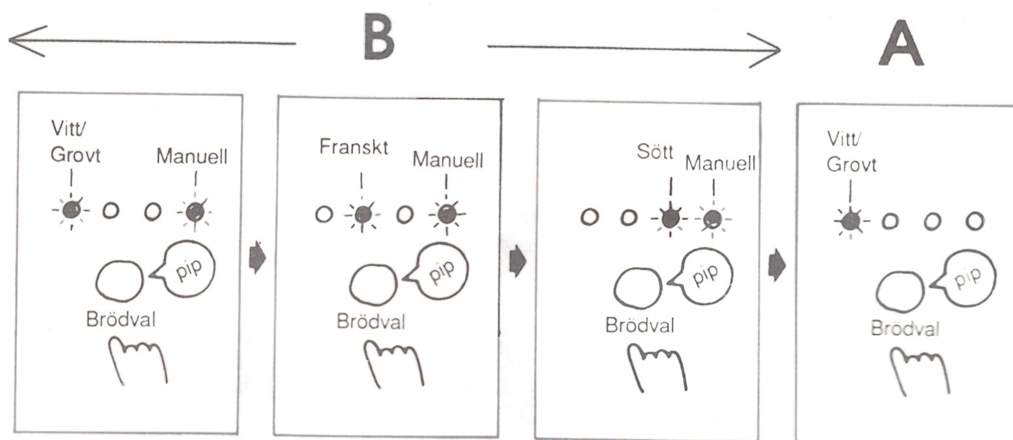
1. Se till att degkroken på skålens sida är monterad ordentligt. Den sitter i ett s.k bajonettfäste och fäster/lossar med en vridning c:a 1/4 varv.

2. Bakskålen placeras över axeln och gummipackningen. I överkant finns en pil instansad. Denna skall vara ungefär mot Dig när Du placerar kärlet på plats och några centimeter åt vänster när kärlet är fastskruvat.

3. Placera därefter degknådaren på axeln som sticker upp i mitten. Knådaren skall ej skruvas fast utan hålls på plats genom sin form.

När Du har bakat färdigt så lossar Du omvänt delarna på samma sätt. OBS! Tänk på att delarna är belagda med en speciell glatt yta för att degen/brodet inte skall fastna under bakningen. *Använd därför aldrig hårda metallföremål som kan repa eller skada ytan!*

Observear:
Använd inte maskinen omedelbart efter att bakningen är avslutad eller att inner-temperaturen överstiger 50°C.
Om så sker kan mikroprocessorn utföra ett felaktigt moment.



A. Låt bakmaskinen göra hela arbetet...

1. Kontrollera att bakskål, degknådaren och kroken är ordentligt fastsatta.

2. Förbered med ingredienser Du själv önskar i brödet. (Utöver de portionsförpackade kan Du naturligtvis även baka Ditt eget "specialbröd"!).

3. Häll i torrjästen. För att blandas effektivast i degen bör den hällas i så den hamnar i ytterkanten av bakskålen.

4. Häll därefter i mjölet (eller portionsförpackningen). Komplettera eventuellt med de "smakförbättringar" Du själv föredrar beroende på vilken typ av bröd Du gör. (Salt, socker, ägg, kryddor). (Gör Du russinbröd skall Du vänta med att lägga i dessa tills strax före jäsningen och maskinen signalerar då det är dags med 10 korta "pip").

5. Mät upp ljummet vatten i ett mätglas. Temperaturen måste vara mellan 25° och 35° för att jäsningen skall fungera. Är vattnet för varmt så dör jästsvamparna och brödet kan inte jäsa ut!

6. Tryck på brödval-knappen för den typ av bröd Du tänker baka. OBS! Kontrollera att Du inte programerat för "manuell" bakning. Då avbryts ju bakprocessen innan gräddningen börjar (se nedan under "B").

7. Tryck därefter på "Startknappen" och bakmaskinen startar med att blanda/knåda degen. Brödet kommer att vara helt klart att äta om c:a 4 timmar och 40 minuter. Vill Du veta exakt när, så trycker Du igen på start-knappen och tiden då brödet kommar att vara klart visas några sekunder.

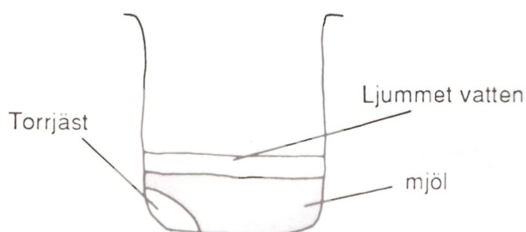
B. Eller avsluta med att grädda själv...

Då gör Du på samma sätt som ovan fram till punkt 6.
Här skall Du i stället trycka på brödtyps-knappen så många gånger att även den röda indikeringen för "manuell" lyser!
När Du nu trycker på "start-knappen" så startar bakmaskinen som vanligt med att blanda/knåda degen. För-jäsningen sker också automatiskt men maskinen stoppar automatiskt när den behandlat degen lagom för att tas upp och Du kan forma Dina egna bullar. Som vanligt skall bullarna slutjäsa på bakplåten innan Du lägger in dem i Din vanliga ugn. Temperatur och tid i ugnen beror på vilken typ av bröd Du gör.

BAKPROCESSEN

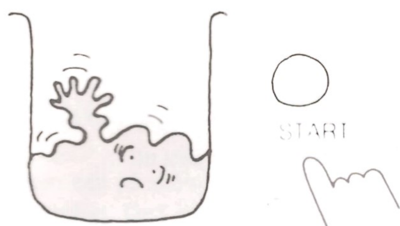
BLANDNING/KNÅDNING

1. Häll alltid i torrjäst först. Därefter mjölet plus andra favoritingredienser och sist ljummet vatten (25° - 35°).



(Har Du mycket hårt vatten hemma *kan* det vara svårt att få degen jäsa ut ordentligt).

2. Tryck på Start-knappen. Maskinen startar blandning/knådning.

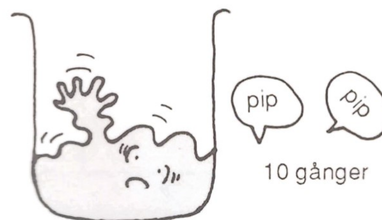


3. Knådningen stoppar efter en stund och degen börjar för-jäsa.



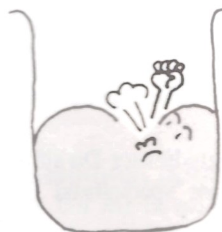
Några minuter innan för-jäsningen är klar hörs 10 korta "pip" och det är dags att komplettera med eventuella egna special-ingredienser t.ex russin.

4. Efter eventuella russin kommer en kort knådning varefter jäsningen startar.

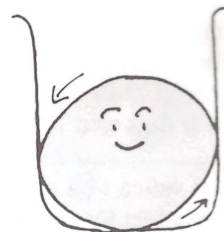


JÄSNINGEN

5. Jäsningen fortsätter.



6. En kort slutknådning av degen tills...

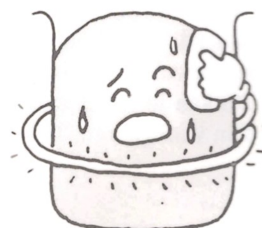


7. Den sista utjäsningen av degen.

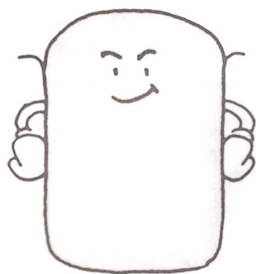


GRÄDDNINGEN

8. Gräddningsprocessen startar och Du kan se värmeslingorna lysa röda runt bakskålen.



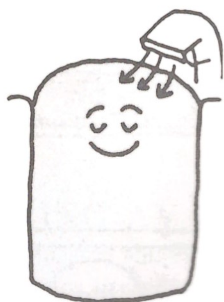
9. Ett kort "pip" indikerar att brödet är färdigt.



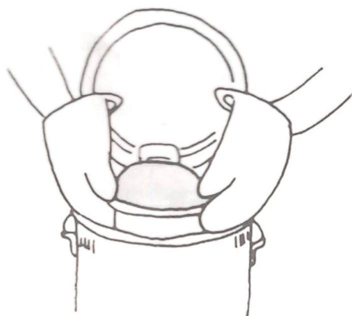
AVSVALNINGEN

10. När gräddningen är klar, hör Du hur fläkten som svalnar brödet startar.

Vid all bakning är det viktigt att temperaturen "så fort som möjligt" blir normal. Dels blir ytan mjuk av vattenångan dels försämras kryddor och smak ju längre brödet ligger varmt.



11. Efter c:a 20 minuter är brödet avsvalnat och maskinen signalerar detta med ett kort "pip".

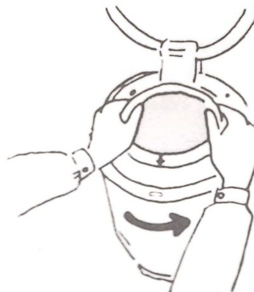


Observera att bakskålen *kan* vara varm! Kontrollera värmen eller använd grytlappar.

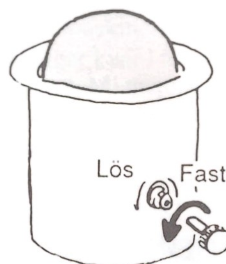
Tips:
Om degen under gräddnings momentet expanderar upp till glaset, skall ni nästa gång minska vatten volymen med 5-10 ml.

TA UPP DET FÄRDIGA BRÖDET!

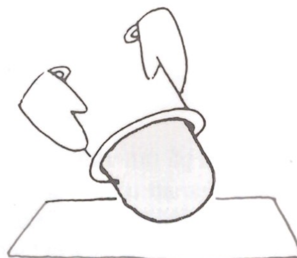
12. Öppna locket. Ta ur bakskålen med en kort vridning moturs.



13. Vrid degkroken ur sitt fäste på sidan av kärlet.



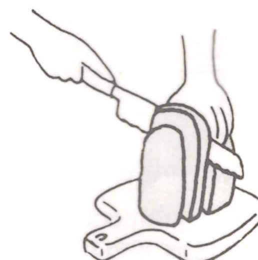
14. Vänd upp och ner på bakskålen. Låt brödet glida ur.



15. Tag ut degknådaren som sitter kvar i botten av brödet. Använd ev. ett föremål av trä/plast.



16. Skär upp brödet i skivor och servera.

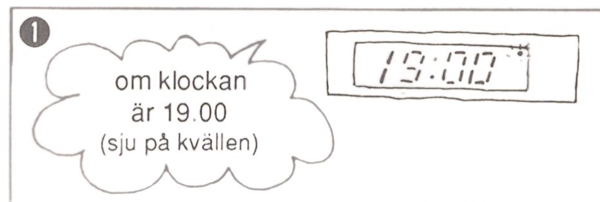


TIMERN

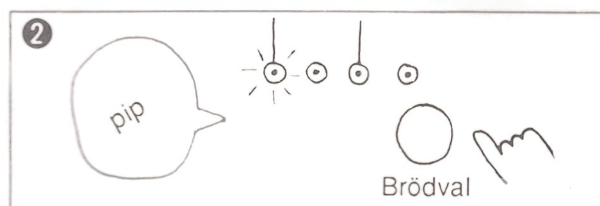
FÖRBERED PÅ KVÄLLEN - NYBAKAT BRÖD PÅ MORGONEN!

Tänk på att vissa ingredienser *kan* vara känsliga för att ligga rumsvarmt över natten (t.ex ägg och mjölk).

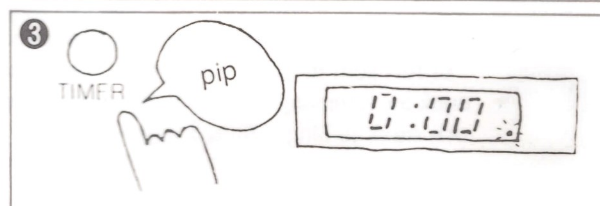
1. Kontrollera att klockan visar rätt tid.



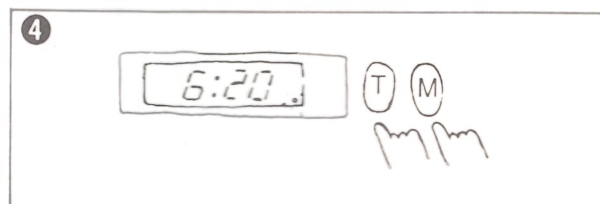
2. Välj/programera på panelen vilken typ av bröd Du tänker baka. (Tänk på att inte programera så att även "manuellt" lyser!).



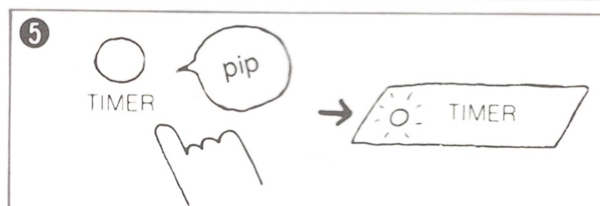
3. Tryck på timerknappen. Motsv. indikering (11) tänds och displayen visar 0.00. (I fortsättningen visas senaste programerade tiden i stället. Speciellt praktiskt när Du t.ex önskar nybakad bröd varje morgon kl 07.00. Du behöver då inte ändra den redan inprogramerade tiden!).



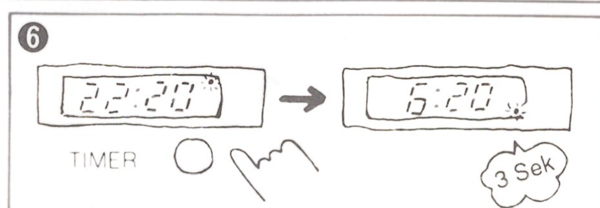
4. Tryck in den tid Du vill att brödet skall vara klart med knapparna för timme (17) och minuter (18). Du kan bara programera hela 10-tal minuter.



5. Till sist trycker Du på timerknappen (15). Ett kort pip bekräftar att tiduret är inprogramerat samtidigt som indikeringen för timern tänds. Displayen ändras och visar åter aktuell tid.



6. Vill Du kontrollera den förprogramerade tiden så trycker Du en gång till på knappen. Tiden visas då under några sekunder.

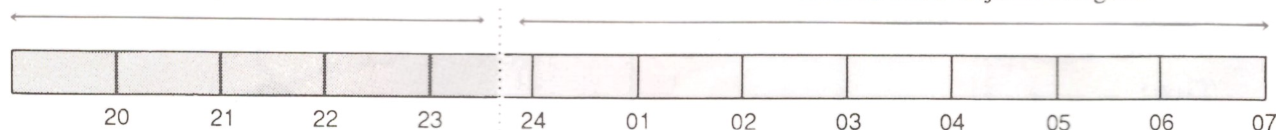


Skulle Du programera fel - eller om Du vill ändra tiden - så trycker Du på återställningsknappen (19) och börjar om igen från punkt 2.

Om klockan t.ex är 19.00 på kvällen...

Kan brödet *tidigast* vara klart klockan 23.40 på kvällen...

Eller *senast*, nygräddat och klart att äta, klockan 06.50 följande morgon...



Du kan bara programera att brödet skall vara klart från tidigast 4 timmar och fyrtio minuter upp till som mest 12 timmar.

TIPS, RÅD OCH SÄKERHET

ALLMÄNT

Rör inte glaslocket under gräddningen och se till att inte barn kommer för nära locket eftersom temperaturen stundtals blir hög.
Se till att det inte kommer mjöl eller andra ingredienser på värmeslingorna runt bakkärlet. Det kommer i så fall att ryka/lukta bränt om bakmaskinen under gräddningen.
Bakmaskinen är endast avsedd att baka bröd i. Stoppa därför inte i annat än det som hör till detta i maskinen.
Bakmaskinen är robust och stadig men håller naturligtvis inte för extremt oöm behandling eller om Du tappar den i golvet!

VAD GÖR JAG VID STRÖMAVBROTT?

Om strömavbrottet varar kortare än c:a 10 minuter (t.ex om Du flyttar maskinen och tillfälligt drar ur kontakten) så fortsätter bakprocessen där den avbröts. Programmeringen ligger kvar i bakmaskinens minne.
Är strömavbrottet längre, så är risken stor att jäsningen eller ingredienserna förstörts och bakprocessen avbryts automatiskt. Det syns genom att siffrorna på displayen blinkar kontinuerligt. Då måste Du ta ur degen och starta upp från början.

RENGÖRING AV BAKSKÅL, KROK OCH KNÅDARE:

Eftersom bakkärlet, degknådaren och kroken är belagda med en speciellt glatt yta för att inte degen/brödet skall fastna så skall Du vara noga med att inte repa ytan!
Använd aldrig hårda material (knivar, skedar av metall) eller slipande rengöringsmedel! Använd heller aldrig svampar med en slipverkande yta.

RENGÖRING AV UGNS- OCH MASKINDEL:

Tag alltid ur kontakten innan rengöring.
Maskinen rengöres utvändigt med en fuktig trasa, eventuellt med lite diskmedel. Se till att det aldrig kommer in vatten i apparaten!
Ligger det smulor/torra brödrester i botten kan det ofta vara enklast att suga upp detta med hjälp av dammsugaren samtidigt som Du petar med t.ex en smörkniv av trä. Speciellt enkelt/praktiskt vid gummipackningen runt axeln.
Om Du måste ta bort gummipackningen runt axeln för rengöring - se till då att den blir riktigt ditsatt efteråt. Det finns annars risk för att degvätskan kan läcka in i maskinen nästa gång Du bakar!
Kontrollera även emellanåt att det lilla runda luftintaget under maskinen inte blir igensatt av damm, men nätet får dock aldrig lösgöras.

Använd *aldrig* starka eller luktande kemiska rengöringsmedel/vätskor!
(Bl a därför att de sannolikt sätter smak på brödet när Du bakar nästa gång!)

VIKTIGT!

Överskrid aldrig de föreslagna ingrediensmängderna i recepten, då degen annars kan jäsa över kanten och glida ned på glödspiralen, där den då kan fatta eld.

Kontrollera följande innan Du kontaktar service!

Maskinen startar inte:

Kontrollera först att kontakten är istoppad och att det finns ström fram till apparaten. (Syns genom att siffrorna på displayen lyser eller blinkar).
Displayen indikerar OEO2: Temperaturen i apparaten är högre än 50^{O} (t.ex omedelbart efter gräddning). Det går då inte att starta apparaten eftersom jästen förstörs. Vänta tills temperatueren går ner och försök starta på nytt!
Displayen indikerar OEO1: De inbyggda kontrollerna har upptäckt fel som är så allvarligt att apparaten måste lämnas in till en auktoriserad serviceverkstad. Tala med Din Järniahandlare där Du köpte apparaten så kan han hänvisa Dig!

Det läcker in vatten från bakskålen:

1: Är degkroken på sidan ordentligt fastdragen?
2: Är bakskålen ordentligt fastdragen över axeln?
3: Sitter gummipackningen rätt monterad i botten runt axeln?
(Tänk på att eventuellt läckande degspad dunstar under gräddningen varför det inte alltid är fuktigt i botten).

Degknådningen/blandningen fungerar inte:

Kontrollera att degkroken och degknådaren är riktigt monterade.

Det ryker och/eller luktar bränt om maskinen.

Det absolut vanligaste är att man spillt mjöl eller andra ingredienser på värmeslingorna runt bakkärlet. Ryker det mycket bör Du stänga av maskinen, låta den svalna av och göra rent slingorna.
Skulle det ryka från något annan ställe skall Du naturligtvis omgående dra ur sladden och lämna in maskinen för service/kontroll!

Degen blir inte tillräkligt utjäst:

Om displayen skulle blinka HEO2 skall maskinen lämnas in för service.
Det *vanligaste* felet (som vid all bakning) är att proportionerna mellan mängden jäst, mjöl och vätska inte är rätt.
Blir inte brödet tillräkligt högt så har Du förmodligen tagit för lite vatten eller glömt tillsätta socker när Du blandade ingredienserna.
Ett icke ovanligt fel är också att jästen kan vara för gammal.
Undantagsvis kan dålig utjäsning även bero på att maskinen placerats på en för varm plats t.ex i ett soligt fönster en varm sommardag så maskinen är varmare än c:a 50°.

Kom dock ihåg att alla degar *inte* kommer att jäsa ända till kanten!
Detta kan vara fallet både när Du bakar speciellt kraftigt/grovt bröd av matbrödstyp samt när mängden ingredienser inte "räcker till".

Brödet gräddas inte:

Oftast beror det på att Du programmerat för "manuell" bakning. Kontrollera därför först att inte indikeringen (5) för detta lyser. (Bakprocessen *skall* då avstanna vid detta moment!).

Brödet blir inte "lagom" brunt.

Har Du kanske öppnat locket under gräddningen och släppt ut värmen?
Har Du programerat för rätt brödsort?
Tänk även på att t.ex olika mängd socker/ägg i brödet ger olika brun färgyta.
Vill Du generellt ha ett bröd med mörkare eller ljusare yta, så kan Du också reglera detta med en skruvmejsel i justeringen på apparaten.

Bakningen startar inte förprogramerad tid:

Kontrollera att Du ställt in timern riktigt.
Blinkar displayen så har det varit ett strömavbrott varvid maskinen automatiskt har stängts av eftersom ingredienserna kan ha blivit förstörda.
(Kontrollera även att klockan är rätt inställd).

Specifikationer:

Modellbeteckningar: FAB-200.
Mikroprocessor/CPU: 8 Bit 4 KB.
El: Växelström 220 volt 50/60 Hz. 2.8 A.
Elförbrukning: Element: 600 W. Motor: 100 W Fläkt: 30 W
Mått: 270 (B) × 305 (D) × 375 (H) mm.
Vikt: 8,4 kg.
Brödvikt c:a 6,5—7,0 hg.
Brödstorlek c:a: 135 (diameter) × 160 mm hög.

Specifikationerna kan komma att ändras utan föregående meddelande.

EXEMPEL PÅ BASRECEPT PÅ OLIKA SORTERS BRÖD

JÄSTBRÖD
(Program: ruokaleipä)

Vasa Kronan vetemjöl	6 dl
Vasa rågmjöl	1 dl
Salt	1,5 tsk
Krossad anis eller kummin	1—2 tsk
Jäst	15 g (ca 1/3 paket)
Vatten	3 dl

Mät upp de torra ingredienserna i bakskålen. Lös upp jästen i det handvarma vattnet och häll blandningen i bakskålen. Starta programmet.

GRAHAMBRÖD
(Program: ruokaleipä)

Vasa Kronan vetemjöl	5 dl
Vasa grahammjöl	2 dl
Farinsocker	2 msk
Salt	1,5 tsk
Matolja eller skirat smör	2 msk
Jäst	15 g (ca 1/3 paket)
Vatten	3 dl

Mät upp de torra ingredienserna i bakskålen. Tillsätt matoljan eller det skirade smöret. Lös upp jästen i det handvarma vattnet och häll blandningen i bakskålen. Starta programmet.

KÄRNMJÖLKSLIMPA
(Program: ruokaleipä)

Vasa Kronan vetemjöl	3 dl
Vasa jästbrödsvetemjöl	3,5 dl
Salt	1,5 tsk
Anis	1 tsk
Fänkål	1 tsk
Pomeransskal	1 tsk
Sirap	0,5 dl
Matolja	2 msk
Jäst	15 g (ca 1/3 paket)
Kärnmjölk/surmjölk	3 dl

Mät upp ingredienserna i bakskålen. Lös upp jästen i den handvarma kärn-/surmjölken och häll blandningen i bakskålen. Starta programmet.

KORNBRÖD
(Program: ruokaleipä)

Vasa Kronan vetemjöl	6 dl
Vasa kornmjöl	1 dl
Salt	1,5 tsk
Socker	1 msk
Matolja	2 msk
Jäst	15 g (ca 1/3 paket)
Vatten	3 dl

Mät upp de torra ingredienserna i bakskålen. Tillsätt matoljan. Lös upp jästen i det handvarma vattnet och häll blandningen i bakskålen. Starta programmet.

FRANSKBRÖD
(Program: ranskanleipä)

Vasa Kronan vetemjöl	6 dl
Socker	1 msk
Salt	1,5 tsk
Skirat smör eller matolja	2 msk
Jäst	15 g (ca 1/3 paket)
Vatten	2,5 dl

Mät upp de torra ingredienserna i bakskålen. Tillsätt det skirade smöret eller matoljan. Lös upp jästen i det handvarma vattnet och häll blandningen i bakskålen. Starta programmet.

KROSSBRÖD
(Program: ranskanleipä)

Vasa semlevetemjöl	7 dl
Mjölkpulver	2 msk
Socker	1 msk
Salt	1,5 tsk
(Krossad anis eller kummin	1—2 tsk)
Matolja eller skirat smör	2 msk
Jäst	15 g (ca 1/3 paket)
Vatten	3 dl

Mät upp de torra ingredienserna i bakskålen. Tillsätt matoljan eller det skirade smöret. Lös upp jästen i det handvarma vattnet och häll blandningen i bakskålen. Starta programmet.

KARDEMUMMABULLE	
(Program: kahvileipä)	
Anni-Helena specialvetemjöl	6 dl
Socker	0,5 dl + 0,5 dl
Salt	1 tsk
Kardemumma	2 tsk
Mjukt eller skirat smör	50 g
Jäst	25 g
Mjölk	2,5 dl
eller 2,5 dl vatten + 0,5 dl mjölkpulver	

Ställ in gräddningskontrollen på ett svagare värde än då du bakar bröd, t.ex. från mittläget halva vägen i den ljusare riktningen. Mät upp vetemjölet, 0,5 dl socker och kryddorna i bakskålen. Tillsätt smöret. Lös upp jästen i den handvarma vätskan och häll den i bakskålen. Starta programmet. Då du hör en ljudsignal (10 pip) i den andra knådningens slutskede, tillsätt 0,5 dl socker i bakskålen.

DET HAR VISAT SIG I PRAKTIKEN, ATT...

Också vanlig jäst fungerar i bakmaskinen

Därför förekommer i receptexemplen bara vanlig färsk jäst, trots att enbart torrjäst nämns på de föregående sidorna (t.ex. på sidorna 5 och 6) i bruksanvisningen.

Då Du använder vanlig jäst behöver Du ingen termometer, utan Du fastställer degspadets temperatur på känn — den bekanta och deprövande metoden. Vattnet kan sålunda vara "handvarmt" eller "kallt" e.d. Du behöver bara se efter vad som sägs i receptet och göra därefter.

Om Du använder torrjäst

så följer Du råden i bruksanvisningen. En i receptexemplen lämplig mängd torrjäst är 2 tsk. Då Du använder torrjäst är det säkrast att också använda termometern som följer med maskinen och med hjälp av denna förvissa Dig om att degspadets temperatur hålls inom det lämpliga området, d.v.s. mellan 25 och 35 grader.

Nattlig bakning/tidsinställd bakning med färsk jäst

lyckas kanske bäst, om Du först mäter upp halva mängden mjöl på bakskålens botten, därefter tillsätter det kalla vattnet, matoljan eller det skirade smöret samt sockret, saltet och eventualla andra kryddor. Sedan tillsätter Du resten av mjölet och till sist smular du ut jästen över ytan.

Importör:
Oy Suomen Elram Ab
Wavulinsvägen 3, 00210 Helsingfors
Tel. (90) 682 1211
Telex 125 640 elram sf